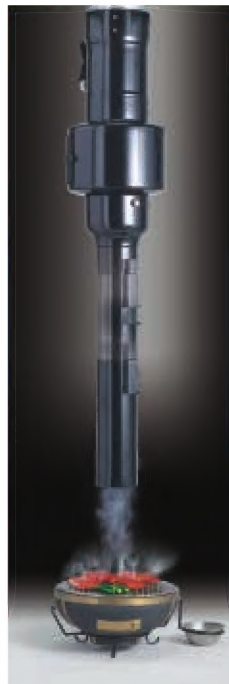


店舗設計・レイアウトに幅広く対応した オーダーメイドシステム

お店の設計・レイアウトに合わせて天板サイズ・カラー等のオーダーメイドも承ります。



上引きダクト ワンショットフード



上下スライドの操作性が抜群

- 両手を使わないので作業性が良く
余裕のある接客が可能です。
- 200mmのスライド幅で焼肉時は下げ、
お食事後は上げて使用できます。

器具ユニット品番	SOC-C 100
外形寸法	1125.5 x φ240 mm
質量	約5.1kg
安全機能	防火ダンパー
換気負荷	2.87kW(2,470kcal/h)
排気風量	230m ³ /h
必要静圧	150PA
ダクト接続口	呼び径φ150

焼肉テーブルこんろシリーズ



CTRK-271

- 輻射熱効果で食材を早くおいしく焼きあげる
赤熱板アミ焼・鍋物兼用テーブルコンロ

S-61

- 横操作角型ロストル焼テーブルコンロ

S-71

- 上操作角型ロストル焼テーブルコンロ

※上引きダクトと併用可能です。

※天板のサイズ・デザイン等は別途ご用命ください。（別価格）

CTRK-271 赤熱板アミ焼 ガス焼物器

● 一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証取得製品
新法令技術基準適合 ※1



ゴトク (オプション)
S-2020-000822



ロストル (オプション)
S-13K



鍋 φ30cm (オプション)

器具ユニット品番	CTRK-271
燃焼器寸法	W 566 x D 400 x H 170 mm
焼アミ寸法	φ270 mm
最大消費ガス量	13A 3.60 kW (3,100 kcal/h) LPG 3.60 kW (0.26 kg/h)
点火方式	連続スパーク点火
ガス接続	13A LPG φ9.5mm ガス用ゴム管
第三者認証	JIA-PS TG JIA-PSLPG
開口部天板厚	φ20 ± 1 mm
最大鍋寸法	φ30 cm (オプション仕様)
その他	保護カバー付(テーブル下部)



器具ユニット品番	S-61
燃焼器寸法	W 716 x D 277 x H 170 mm
プレート寸法	W 330 x D 198
最大消費ガス量	13A 2.33 kW (2,000 kcal/h) LPG 2.37 kW (0.17 kg/h)
点火方式	圧電点火方式
ガス接続	13A LPG φ9.5mm ガス用ゴム管
第三者認証	
天板開口	W346 ± 1 x D216 ± 1 mm
開口部天板厚	20 ± 1 mm
その他	保護カバー付(テーブル下部)



S-71 ガス焼物器 (上操作)



器具ユニット品番	S-71
燃焼器寸法	W 514 x D 277 x H 170 mm
プレート寸法	W 330 x D 198
最大消費ガス量	13A 2.33 kW (2,000 kcal/h) LPG 2.37 kW (0.17 kg/h)
点火方式	圧電点火方式
ガス接続	13A LPG φ9.5mm ガス用ゴム管
第三者認証	
天板開口	W469 ± 1 x D221 ± 1 mm
開口部天板厚	20 ± 1 mm
その他	保護カバー付(テーブル下部)



消耗品 / オプション

※ 消耗品・オプション品のご用命は下記連絡先までお問合せください。

<p>焼アミφ270 (フラット) S-15CK-817</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M</p>	<p>ロストルφ270 S-13K</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M CTRK-271</p>	<p>ロストルφ270 S-50E-849</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M S-50E</p>	<p>ロストル330x198 G-41</p> <p>対応機種 MDR-140</p>	<p>透熱板+透熱板受け S-16K-800</p> <p>対応機種 MDR-1441T</p>
<p>バーナーSET S-13K</p> <p>対応機種 MDR-1441T</p>	<p>クレパートング 大15mm</p> <p>対応機種 全機種対応</p>	<p>焼アミ持上金具 S-103-810</p> <p>対応機種 MDR-1441T MDR-140 MDR-1351M S-646 S-1351S</p>	<p>プレート持上金具 S-103-809</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M S-50E</p>	<p>焼アミφ270 (ドーム) S-96X-820</p> <p>対応機種</p>
<p>アミキャリア (φ270・φ300 焼アミ兼用タイプ) S-707-400</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M</p>	<p>ロストルキャリア-300 (丸型タイプ) PNA-000012</p> <p>対応機種 MDR-1441T S-1351S MDR-1351M S-50E</p>	<p>下引ダクト用自動消火装置 PNA-000013 (FWP4BC)</p> <p>対応機種 全機種対応</p>	<p>炭火消し庫 S-300-100</p> <p>対応機種 S-1351S S-646</p>	<p>使い捨て焼アミ各種</p> <p>対応機種 ロット200枚～</p>
<p>シルクマグマ (10kg/1kg×10ヶ入) Y-555</p> <p>対応機種 MDR-1351M</p>	<p>優美備長炭 Y-450</p> <p>対応機種 S-1351S S-646S</p>	<p>スーパー鬼の洗濯 (ロストル・焼アミ専用洗剤) Y-225</p> <p>対応機種 全機種対応</p>	<p>中和剤 (スーパー鬼の洗濯専用) Y-226</p> <p>対応機種 全機種対応</p>	<p>クリタン (グリスフィルター及び 集塵機専用洗剤20kg入) Y-201</p> <p>対応機種 全機種対応</p>

マーク説明

<p>一般財団法人 日本ガス機器検査協会 認証取得製品</p> <p>ガス機器の安全基準の適合性の 第三者認証を取得しています。</p> <p>防火 評価</p> <p>防火上の保安確保のための ガス機器防火性能評定を、 一般財団法人日本ガス機器検査 協会により実施しています。</p>	<p>一般財団法人 日本品質保証機構 認証取得製品</p> <p>JQA</p> <p>国の法令に基づく安全基準認証 試験を受け適合した電気製品の 安全性を示す安心のマークです。 このマークの付いた電気製品は、 国際的にも適用する安全基準に よって製造されています。</p>	<p>過熱防止装置付</p> <p>機器の温度が一定以上になると 自動的にガスを遮断します。</p>	<p>防火ダンパー付</p> <p>風道内が温度上昇した場合に 自動的に閉鎖し火炎を遮断します。</p>	<p>連続スパーク点火</p> <p>連続スパーク点火方式採用 電気・電池を利用して点火させます。</p>
<p>赤熱板 赤熱板角型網焼</p>	<p>炭火 炭焼丸型網焼</p>	<p>赤熱板 赤熱板丸型網焼</p>	<p>溶岩 溶岩丸型網焼</p>	<p>ロストル 角形ロストル焼</p>
<p>鉄板焼 鉄板焼</p>	<p>鍋可 鍋料理が可能</p>			

⚠ 安全に関するご注意 ●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

火災防止のために 無煙ロースターは火災予防条例 (例:総務省消防庁) において、商品ご使用の方が清掃することを義務づけられています。

※2008年10月1日から「バーナーの上に鍋などをささえて調理する機器」(以下「ガスこんろ」という) が政令の規制対象品目に指定されました。

これを受け、ガスこんろにはPSTGマーク又はPSLPGマークが表示されていることを確認された上でご購入ください。

※商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存してください。尚、店名・ご購入年月日の記載のないものは無効となります。

※予告なく仕様の一部を変更させていただくことがありますので、ご了承ください。商品の色は印刷の関係上、実物と若干異なる場合があります。

(注) このカタログは2015年2月現在の仕様です。

熱と空気をデザインする
YAMAOKA DESIGNING

ISO 14001:2004 (本社) / ISO 9001:2008 認証取得
山岡金属工業株式会社

本社 〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL. (06) 6996-2351 FAX. (06) 6997-3045
東京支店 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階
TEL. (03) 3255-6755 FAX. (03) 3255-6722
http://www.silkroom.co.jp/ info@silkroom.co.jp
◆ミュージアム夢工房を本社に併設しております。

SILK ROOM

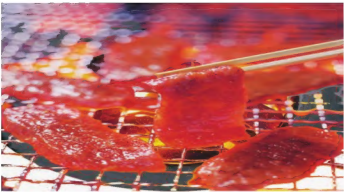
業務用
2015.2

無煙

無煙ロースターカタログ
煙を出さずに美味しく調理

煙

YAMAOKA
山岡金属工業株式会社



美味しさのための豊富なバリエーション

赤熱板・溶岩・炭火による、網焼・ロストル・鉄板・鍋に対応できる豊富な機種の中からお店のメニューに合わせてお選びいただけます。

ロストルは、蓄熱性が良く、肉のうま味を押し込めて美味しく焼き上げます。焼き網は赤熱板、炭火、溶岩などから発生する遠赤外線により肉のうま味を引出します。

MDR-1441T 赤熱板アミ焼 無煙ロースター

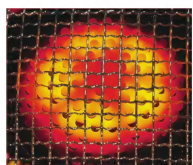


- 輻射熱効果で食材を早く、おいしく焼きあげます
- 焼きものの調理のスタンダードロースター
- 高性能グリスフィルター採用/日常のお手入れ簡単

MDR1441T* *- MS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥250,000** (税抜価格)

テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用)

※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)



赤熱板アミ焼



赤熱板ロストル焼(オプション)



フード(オプション)

MDR-1441T-006

● 一般財団法人日本ガス機器検査協会認証取得製品
新法令技術基準適合 ※1

● ガス機器防火性能評価製品
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評価を
一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。



器具ユニット品番	MDR-1441T
調理寸法	Φ270mm
最大鍋寸法	△(24cm) オプション仕様
最大消費 ガス量	13A 3.6 kW (3,100 kcal/h) LPG 4.00 kW (0.29 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 AC100V・50/60Hz 消費電力 2.4W
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 2m
安全機能	加熱防止装置・防火ダンパー
第三者認証	JIA-PS TG JIA-PSLPG ガス機器防火性能評価
必要静圧	220Pa
排気風量・吸気風量	5.3m ³ /min (318m ³ /h)
冷房負荷	3.44kW(2,960kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ125
天板開口	Φ348 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



MDRK-1443T 赤熱板アミ焼 無煙ロースター 立消安全装置付

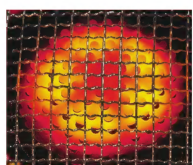


- アミ焼・ロストル焼・鍋ができる無煙ロースター
- 輻射熱効果で食材を早く、おいしく焼きあげます
- 高性能グリスフィルター採用/日常のお手入れ簡単

MDRK1443T* *- MS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥282,000** (税抜価格)

テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用)

※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)



赤熱板アミ焼



赤熱板ロストル焼(オプション)



フード(オプション)

MDR-1441T-006



ゴトク(オプション)

MDRK-1443T-030



鍋(当社専用オプションゴトク使用)

(使用可能な最大鍋径26cm)

器具ユニット品番	MDRK-1443T
調理寸法	Φ270mm
最大鍋寸法	△(26cm) オプション仕様
最大消費 ガス量	13A 3.5 kW (3,010 kcal/h) LPG 3.7 kW (0.27 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 AC100V・50/60Hz 消費電力 5.0W
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 2m
安全機能	加熱防止装置・防火ダンパー 立消安全装置・高電圧ブレーカー
第三者認証	—
必要静圧	220Pa
排気風量・吸気風量	5.3m ³ /min (318m ³ /h)
冷房負荷	3.44kW(2,960kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ125
天板開口	Φ348 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



MDR-140 コストパフォーマンスに優れた ワイドロストル焼 角型無煙ロースター



- お肉が美味しく焼ける本格ワイドロストルタイプを
お求め安い価格でご提供いたします
- クオリティーの高い製品でコストパフォーマンスに優れています

MDR140* *- MSS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥198,000** (税抜価格)

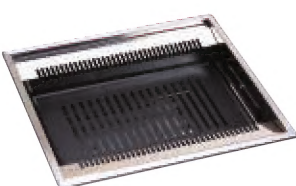
テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用)

※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)

● 一般財団法人日本ガス機器検査協会認証取得製品



● ガス機器防火性能評価製品
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評価を
一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。



ロストル焼
(ロストルサイズ: 330mmx198mm)

器具ユニット品番	MDR-140
調理寸法	330 x 198 mm
最大鍋寸法	—
最大消費 ガス量	13A 2.90 kW (2,494 kcal/h) LPG 3.00 kW (0.22 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 AC100V・50/60Hz 消費電力 2.4W
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 2m
安全機能	加熱防止装置・防火ダンパー
第三者認証	JIA ガス機器防火性能評価
必要静圧	150Pa
排気風量・吸気風量	5.3m ³ /min (318m ³ /h)
冷房負荷	3.44kW(2,960kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ150
天板開口	357 x 305 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



1351シリーズ 溶岩アミ焼/炭アミ焼 無煙ロースター



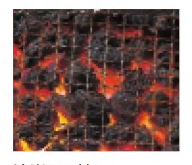
- 自然の熱源(溶岩・炭)の遠赤外線効果と
赤熱演出で肉の旨味を引出します
- 高性能グリスフィルター採用

MDR-1351M* *- MS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥282,000** (税抜価格)

S-1351S* *- MS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥304,000** (税抜価格)

テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用)

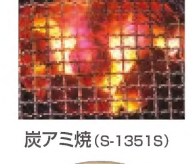
※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)



溶岩アミ焼(MDR-1351M)



溶岩ロストル焼(オプション)



炭アミ焼(S-1351S)



フード(標準装備) S-16K-007

● 一般財団法人日本ガス機器検査協会認証取得製品
新法令技術基準適合 ※1

● ガス機器防火性能評価製品
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評価を
一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。



器具ユニット品番	MDR-1351M	S-1351S
調理寸法	Φ270mm	Φ270mm
最大鍋寸法	△(24cm) オプション仕様	△(24cm) オプション仕様
最大消費 ガス量	13A 3.6 kW (3,100 kcal/h) LPG 4.00 kW (0.29 kg/h)	13A 3.6 kW (3,100 kcal/h) LPG 4.00 kW (0.29 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 AC100V・50/60Hz 消費電力 2.4W	電源・周波数 AC100V・50/60Hz 消費電力 19W/18W
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 2m	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 2m
安全機能	加熱防止装置・防火ダンパー	加熱防止装置・防火ダンパー
第三者認証	JIA-PS TG JIA-PSLPG ガス機器防火性能評価	—
必要静圧	180Pa	180Pa
排気風量・吸気風量	6.0m ³ /min (360m ³ /h)	6.0m ³ /min (360m ³ /h)
冷房負荷	3.90kW(3,350kcal/h)	3.90kW(3,350kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ125	呼び径Φ125
天板開口	Φ348 ± $\frac{1}{2}$ mm	Φ348 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



JAPAN QUALITY - 信頼のジャパンクオリティ -

国際品質規格 ISO 9001 認証取得工場にて設計・製造しております。



S-50E 電気タイプ 無煙ロースター

※受注生産



● 電気式の無煙ロースター

● ガス式が不可能な店舗に最適です

S-50ES2-MS-T12A 標準希望小売価格 オープン価格

テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用) ※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)



電気ロストル焼



鍋(当社専用オプション: コンロ用吸気板使用)
(使用可能な最大鍋径26cm)

● 一般財団法人日本品質保証機構認証取得製品



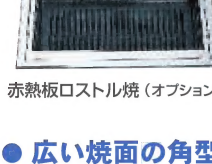
器具ユニット品番	S-50E
調理寸法	Φ270 mm
最大鍋寸法	○(26cm) オプション仕様
最大消費 ガス量	13A LPG
電気定格 消費電力	電源・周波数 単相200V・50/60Hz 消費電力 2.20W
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 1m (2.0m x 3芯(接地有り))
安全機能	—
第三者認証	JQA
必要静圧	200Pa
排気風量・吸気風量	5.0m ³ /min (300m ³ /h)
冷房負荷	3.26kW(2,800kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ125
天板開口	Φ350 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



S-646 赤熱板アミ焼/ロストル焼/炭アミ焼 無煙ロースター



赤熱板アミ焼



赤熱板ロストル焼(オプション)



炭アミ焼(オプション)

- 広い焼面の角型ワイドタイプ
- コンパクト設計ユニット
- ステンレスグリスフィルター

S-646 * *- MS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 **¥263,000** (税抜価格)

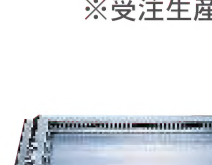
テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用) ※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)

器具ユニット品番	S-646
調理寸法	398 x 198 mm
最大鍋寸法	—
最大消費 ガス量	13A 4.42 kW (3,800 kcal/h) LPG 4.47 kW (0.32 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 乾電池(単一x1)
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 15A (R1/2)
安全機能	防火ダンパー
第三者認証	—
必要静圧	200Pa
排気風量・吸気風量	7.0m ³ /min (420m ³ /h)
冷房負荷	4.54kW(3,910kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ150
天板開口	448 x 277 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm



S-98K 鉄板焼 無煙ロースター

※受注生産



鉄板焼

- 鉄板焼店での無煙ロースター
- 美味しく焼ける12mm厚鉄板を搭載

● 油煙が飛び散らず綺麗で清潔な店内を維持できます

S-98K* *- QS-T12A (**はガス種) 標準希望小売価格 オープン価格

テーブル寸法 W1200XD800XH700 (洋卓4人掛け用) ※天板のサイズ違いは別途ご用命ください。(別価格)

器具ユニット品番	S-98K
調理寸法	590 x 300 (12t) mm
最大鍋寸法	—
最大消費 ガス量	13A 5.23 kW (4,500 kcal/h) LPG 4.74 kW (0.34 kg/h)
電気定格 消費電力	電源・周波数 乾電池(単一x1)
点火方式 火力調節	連続スパーク点火 3段切替コック
接 続	ガス 13A LPG 電気 コード長 プラグ 15A (R1/2)
安全機能	防火ダンパー
第三者認証	—
必要静圧	300Pa
排気風量・吸気風量	8.0m ³ /min (480m ³ /h)
冷房負荷	5.20kW(4,470kcal/h)
ダクト接続口	呼び径Φ125
天板開口	693 x 353 ± $\frac{1}{2}$ mm
開口部天板厚	20 ± $\frac{1}{2}$ mm

